リンナイ
グリル付ガステーブル

取扱説明書

保証書別添

品　　名	型式の呼び	トッププレート
RTS-336WNTS(BK)-L KS560 KRT-56F RTS-336WNTS(SL)-L KGE-70NTSL KGE-81NTSL KGK560L RS-81NTSL VH-56NTS	RTS-336WNTS-L RTS-337WNTS-L	フッ素コート トッププレート
RTS-336WNTS(SL)-L	RTS-336WNTS(G)-L RTS-337WNTS(G)-L	フッ素コート トッププレート
RTS-336WNTS(BK)-R RTS-336WNTS(SL)-R KG-508C KGE-91NTSR KGT-56NTS	RTS-336WNTS-R RTS-337WNTS-R	フッ素コート トッププレート
RTS-336WNTS(SL)-R	RTS-336WNTS(G)-R RTS-337WNTS(G)-R	フッ素コート トッププレート
RKG-541E5R RKG551E6R	RTS-336WNCTS-R RTS-337WNCTS-R	ホーロートッププレート

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

ご愛用の皆様へ

このたびはリンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書と別添の「保証書」の内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
●幼いお子様にはさわらせないでください。
●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にて再購入してください。

もくじ

各部のなまえと特長

・図のように正しくセットしてください。図は-Rタイプ（強火力バーナーが右側のタイプ）です。-Lタイプは強火力バーナーと標準バーナーが左右逆になっています。

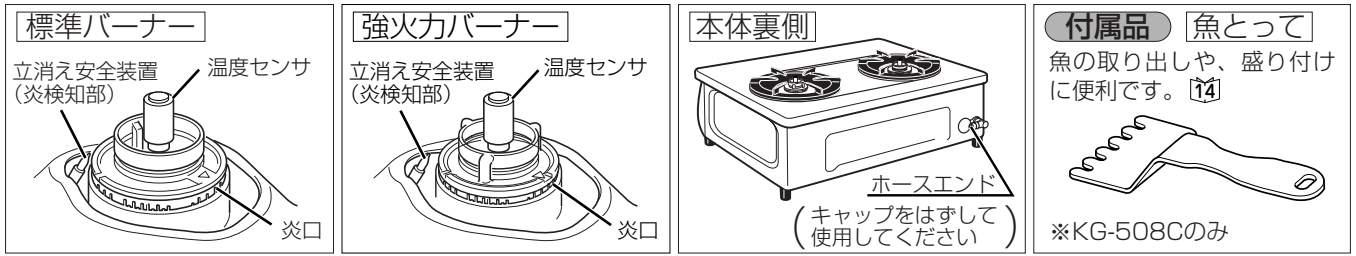
標準バーナー

強火力バーナー

本体裏側

付属品　魚とって

魚の取り出しや、盛り付けに便利です。14

※KG-508Cのみ

ごとく（左右共通です）
（▲部を前後にし、ツメをトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットします。）

しる受け
（標準バーナー用「中」刻印表示）

凹部
（2箇所）

温度センサー

バーナーキャップ
（標準バーナー用）

バーナー本体
（標準バーナー用）

標準バーナー用器具栓つまみ

電池交換サイン
（乾電池の寿命をお知らせします）

品名表示位置

電池ケース

単1形アルカリ乾電池（付属品）（2個）
（向きを間違えないよう正しくセットしてください。）

グリル水切れセンサー
（グリル水入れ皿を取りはずすと、左奥にあります。）

グリルとびら取っ手

グリルとびら

グリル焼網

グリル水入れ皿

水入れ皿受け

グリル排気口カバー

しる受け
（強火力バーナー用「大」刻印表示）

グリル排気口

温度センサー

トッププレート

バーナーキャップ
（強火力バーナー用）

バーナー本体
（強火力バーナー用）

銘板

センサー解除スイッチ

グリル用器具栓つまみ

強火力バーナー用器具栓つまみ

コンロ部の主な機能

●天ぷら油過熱防止機能 6 15

（標準バーナー・強火力バーナー）
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●焦げつき消火機能 11 15

（標準バーナー・強火力バーナー）
煮もの調理などで水分がなくなり、なべ底が焦げついてくると、なべを傷める前に自動消火します。（なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常に働かないことがあります。

●コンロ消し忘れ消火機能 11 15

（標準バーナー・強火力バーナー）
点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部の主な機能

●グリルお知らせブザー 13

点火して約3分ごとにブザーが鳴って、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

●グリル水切れセンサー 13 15

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

●グリル過熱防止センサー 13 15

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

●グリル消し忘れ消火機能 13 15

点火してから約20分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

※□内の数字はページを示しています。

コンロ・グリル器具栓つまみもどし忘れお知らせ機能

天ぷら油過熱防止機能などの安全機能により消火したときに、器具栓つまみはもどりません。もどし忘れると、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせしますので消火の状態にもどしてください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。
●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

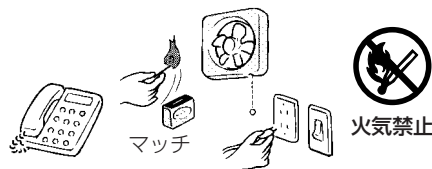
●絵表示について次のような意味があります。

絵表示	意味
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 火気禁止 接触禁止 分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。 換気必要

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

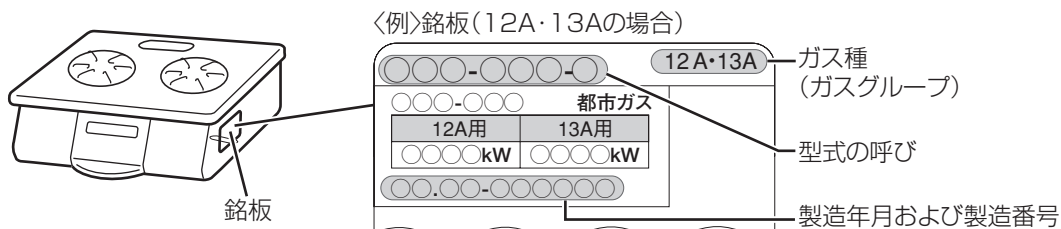
火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

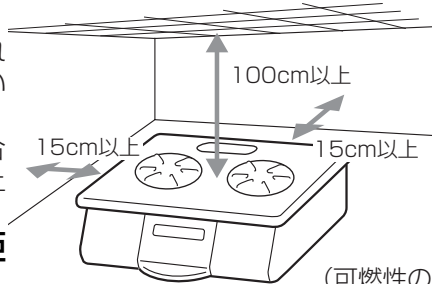
●表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
●銘板は機器本体右側面に張ってあります。わからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者にお問い合わせください。
●転居されたときも、ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■**設置するときは可燃物との距離を確実に離す**

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。）可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取り付けてください。9 23

また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。防熱板についてはお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。

■**設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す**

100cm以上
15cm以上
15cm以上
（可燃性の壁の場合）

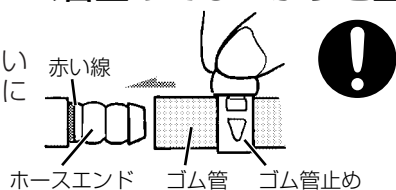
■**機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない**

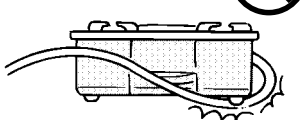
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■**機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない**

引火して火災の原因になります。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める**

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない**

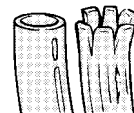
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■**グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない**

不完全燃焼や火災の原因になります。

■**火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない**

調理中のものが異常過熱し火災の原因となります。とくに揚げもの調理をしているときやグリルを使用しているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

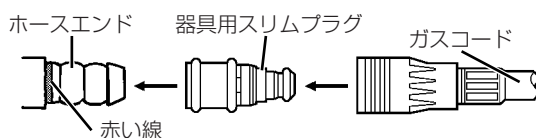
■**ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない**

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■**地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）**

故障かな？と思ったら（19～22）に従い処置をする。

■**ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する**

「ガスコードなどでコンセント接続する場合」（9）を参照してください。

間違った接続はガス漏れの原因になります。

⚠警告

■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。

■グリル水入れ皿には必ず水(約200㎖)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（鶏肉など）は特に注意してください。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

■グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

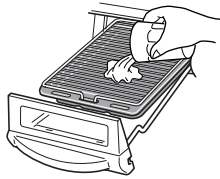
■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんが燃えることがあります。

■火がついたまま持ち運ばない

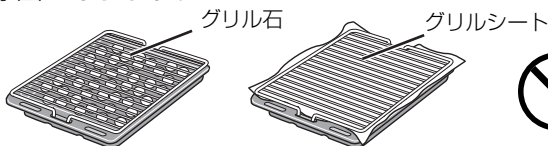
火災、やけどの原因となります。

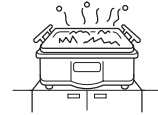
■ガスコードの長さが合わないために高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする

ガス漏れの原因になります。

■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。とくにグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない

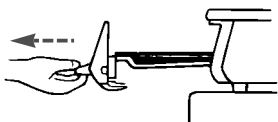
しる受けにたまった油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

■絶対に改造・分解は行わない

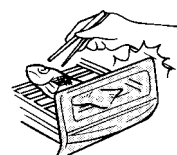
改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。

⚠注意

■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。

■魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

■グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

①器具栓つまみを回して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけすぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない　衝撃を加えない

ガラスが割れてけがをする原因になります。

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル水入れ皿にたまった脂は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、排気熱によるヤケドのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■使用中、使用直後は器具栓つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。
とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

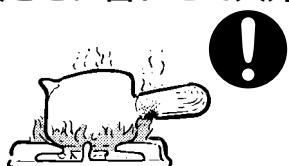
■強い風の吹き込む場所に設置しない

点火不良や機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。

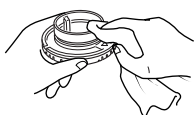
■棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない

機器の上に落ちた物が燃えて、火災の原因になります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

⚠注意

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどをするおそれがあります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

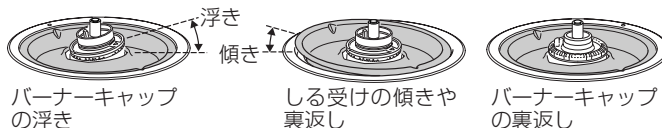
■コンロには石焼いもつぼは使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■しる受け・バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎の不ぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

■点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作する

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

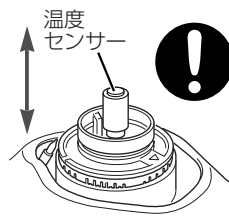
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

■幼い子供には触れさせない

やけどやけがなど思わぬ事故になります。

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

天ぷら油過熱防止機能について

- 天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサーとなべ底が密着していることを確認し、適切ななべの種類と油量をお守りください。
使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

⚠警告

■強火力バーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

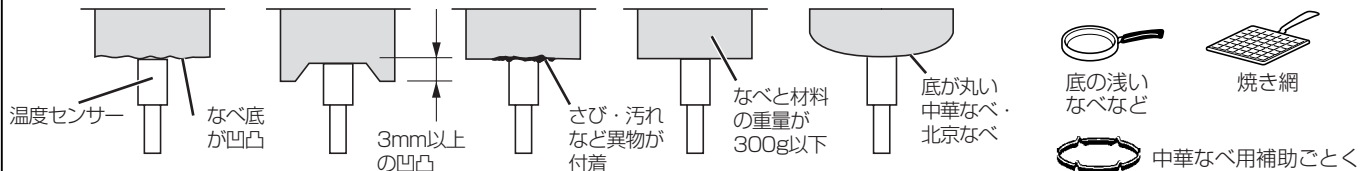
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

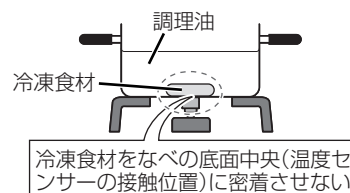
中華なべ用補助ごとくを使用すると温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。

■底が広く浅いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすいので使用しない

■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいなべでの油調理はしない

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、温度センサーがなべ底温度を正しく検知できず発火や途中消火の原因になります。

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

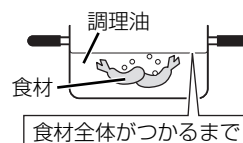
なべの底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

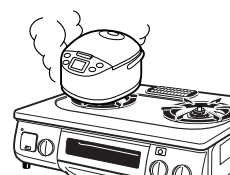
■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

お願い

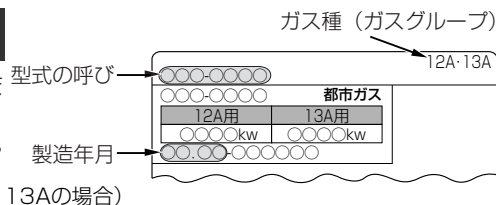
- コンロで焼き網やコンロをおおうような鉄板は使わないでください。機器の異常過熱によりトッププレートやごとく・バーナー・しる受けを早くいためます。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれをさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふき取ってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。
  強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。
  特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- 炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体やしる受け(ステンレス製)が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- もちは、グリルで火力をしぼってようすを見ながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- 火力をしぼったときなど消し忘れに注意してください。
- なべの形状や材質によっては、強火で長時間で使用された場合に、まれになべがごとくにくっつくことがあるので、なべを動かすときは注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わない。磁力線により本製品が故障する原因となります。

機器の設置

設置前の準備と確認

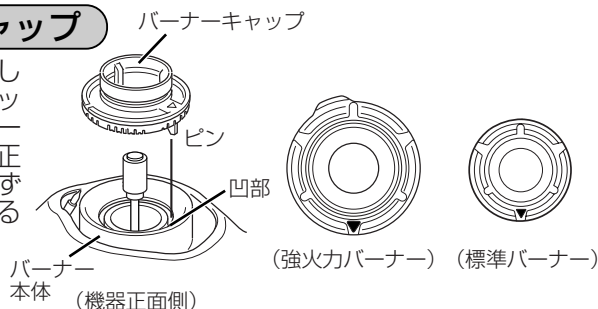
●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
●機器銘板のガス種(ガスグループ)と供給ガスが合っているか確認します。
●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

ガス種（ガスグループ）
型式の呼び
製造年月
12A･13A
〇〇〇-〇〇〇〇
〇〇〇-〇〇〇〇 都市ガス
12A用	13A用
〇〇〇〇kw	〇〇〇〇kw

〇〇.〇〇-〇〇〇〇〇〇

〈例〉
（12A・13Aの場合）

部品の取り付け

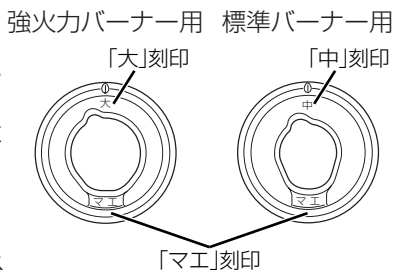
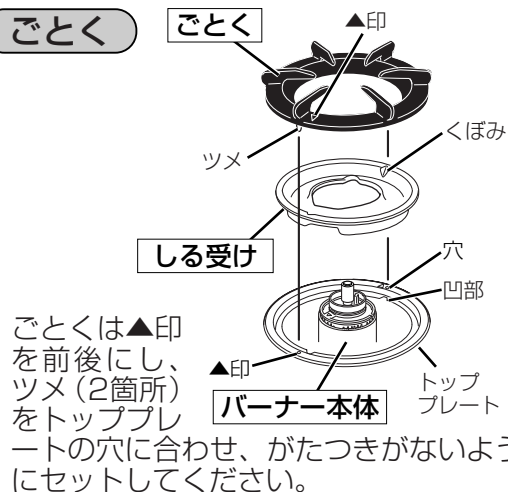
バーナーキャップ

「▼」印を手前にして、バーナーキャップ裏面のピンをバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。

（強火力バーナー）

（標準バーナー）

※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

しる受け

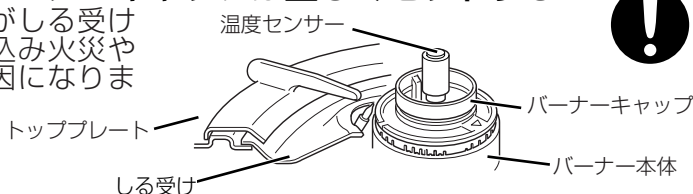
● しる受けのくぼみ（2箇所）をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
●強火力バーナー用(大刻印表示)と標準バーナー用(中刻印表示)の2種類ありますのでまちがえないようにセットしてください。
● 「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。

ごとく

・ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2箇所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

お願い

バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所へご相談ください。

⚠注意

■しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしる受けの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。

■ごとくは正しくセットする

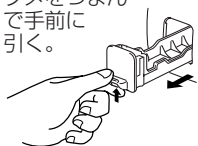
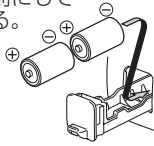
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

乾電池のセットのしかた

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

（お願い）
電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

①電池ケースのツメをつまんで手前に引く。

②乾電池の⊕側を手前にして入れる。

③電池ケースを奥までしっかり押し込む。

⚠警告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよくお読みいただき、正しくお使いください

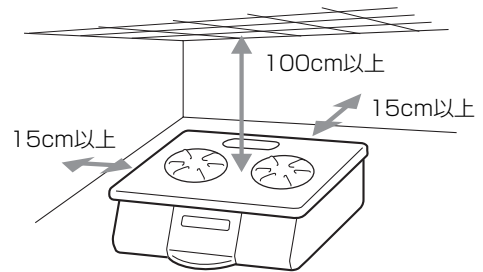
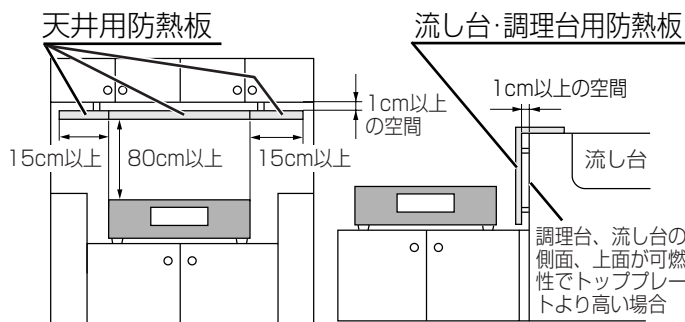
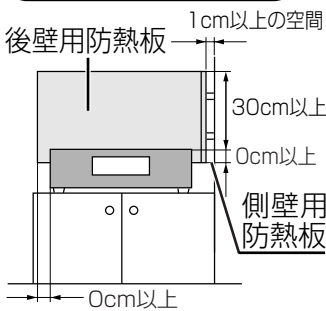
お願い

・電池ケースに水などの異物が入った場合、接触不良の原因となりますので、ふき取ってきれいにしてください。
・アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安が1年です。（付属のアルカリ乾電池で当社使用モードによる）
・アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
・新しいアルカリ乾電池を2本同時に交換、ご使用ください。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
・乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

9 機器の設置

設置場所および周囲の防火措置

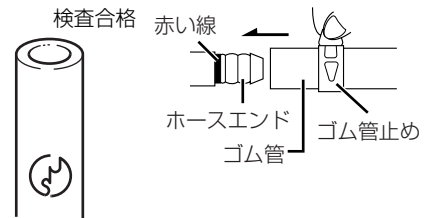
設置場所

●強い風の吹込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。23

防熱板について

お願い

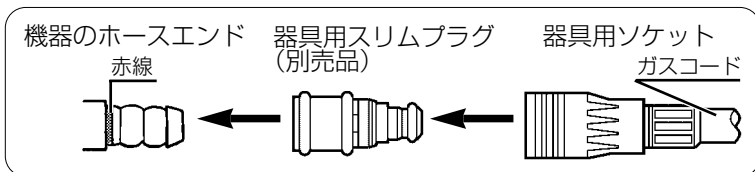
・別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。23
・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

ゴム管(ソフトコード)の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉(内径9.5mmφ、JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

検査合格　赤い線　ホースエンド　ゴム管止め　ゴム管

ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

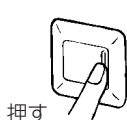
●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。　**●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。**

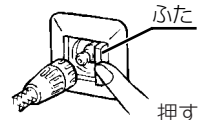
お願い

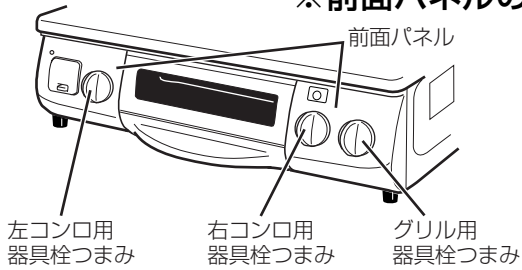
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。

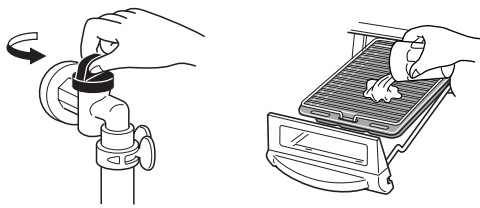
ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

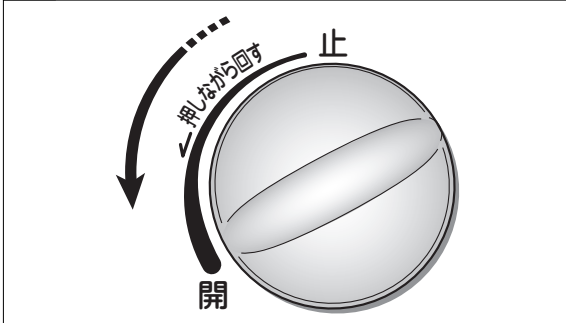
◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。

◆取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込みます。

◆取りはずす
右端にあるふたを押します。

点火・火力調節・消火のしかた

※前面パネルの表示と器具栓つまみを確認してから点火してください。

標準バーナー用器具栓つまみ
強火力バーナー用器具栓つまみ
グリル用器具栓つまみ

1 準　備

グリル水入れ皿に必ず水（約200㎖）を入れる。

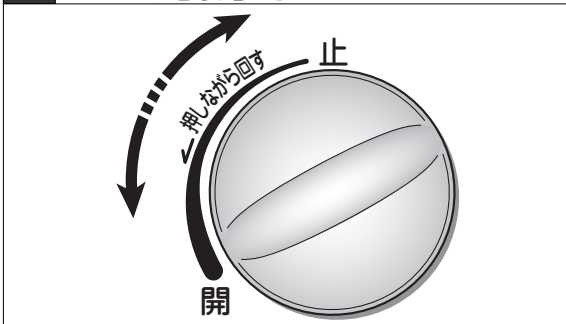
ガス栓を開く（全開）（グリルを使う場合のみ）

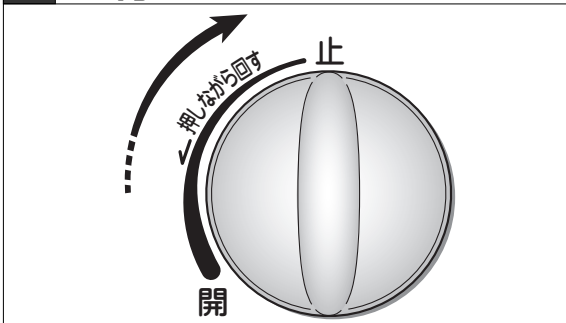
2 点　火

●器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま数秒間押し続ける。

⚠注意

■点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。

・グリルはコンロバーナーに比べ点火に多少時間がかかります。

3 火力調節

●器具栓つまみを回し火力調節する。

4 消　火

●器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。

・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。
・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火の消えたときの音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）

※器具栓つまみ付近のデザインは商品によって異なります。

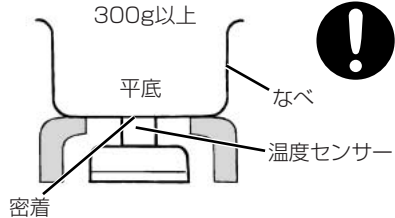
コンロ

使用できるなべと温度センサーについて

調理油の量

揚げもの調理をする場合は200㎖以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

中華なべについて

・なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華なべの種類や使いかたによってはなべが安定せず、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できません。

温度センサーに適したなべ

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量：200㎖以上）	○
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量：200㎖以上）	○
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満）	×	○
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○ （ただし、消火する場合があります）
圧力なべ	×	○ （ただし、消火する場合があります）
無水なべ 多層なべ	○ （油量：200㎖以上）	○

このような調理には、センサー解除機能（強火力バーナー）をお使いください

●温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合、安全機能が働いて自動的に消火します。次のような調理にはセンサー解除機能（強火力バーナー）をお使いください。 12

〈高温になりやすい調理〉

焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど

炒めもの：ソーセージ炒めなど

炒りもの：ごま炒り・大豆炒りなど

自動判別モード

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火する機能、高温調理のとき自動的に高温で温度調節する機能、調理油が発火する前に自動消火する機能がはたらきます。

コンロ消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して約2時間経過すると自動消火し、同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせする機能です。22

●コンロ消し忘れ消火機能が作動したら

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたらなべを傷める前に自動消火し、同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。22

●焦げつき消火機能が作動したら

すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

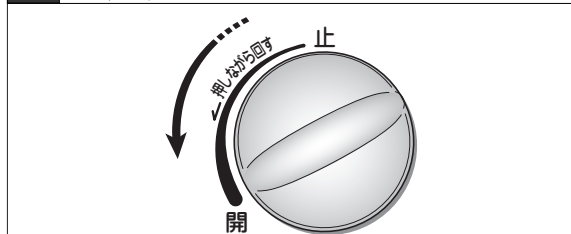
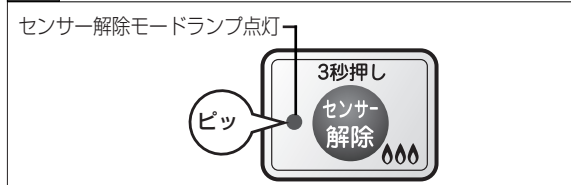
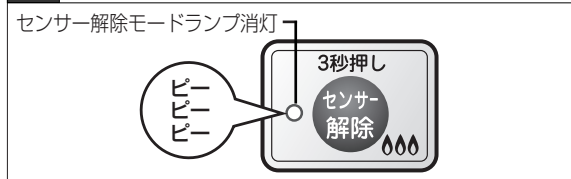
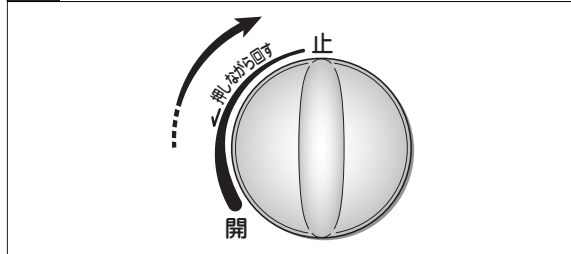
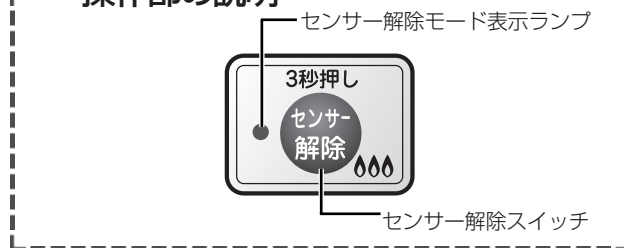
●再度点火するときは

焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

煮もの、再加熱をするとき
- カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
- 火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。
- 土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながらご使用ください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。
- 圧力なべや無水なべを使用した料理、鶏のもも焼きなどフライパンを使用した料理では焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

センサー解除機能(強火力バーナー)

強火力バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用する機能です。
天ぷら油過熱防止機能と焦げつき消火機能を解除し、高温調理ができます。(約30分間使用できます。)

1 点 火

2 モード設定

●センサー解除スイッチを3秒長押しする。

ブザーが「ピッ」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

- もう一度センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

3 調 理

- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わることがあります。
また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってから行ってください。

●約30分経過すると、ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが消灯し、自動消火します。

4 終 了

●調理終了後は、器具栓つまみを回して消火の状態にする。
●必ず火が消えたことを確認する。

⚠警告

■強火力バーナーのセンサー解除機能は揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

使用中に自動的に弱火になったときは(コンロバーナー)

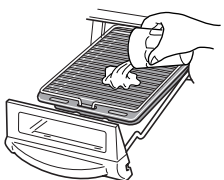
異常過熱を防止するため高温自動温度調節機能が作動

焼きもの料理・炒りもの料理などのから焼きに近い高温調理をした時に、なべの異常過熱を防止するため火力を自動的に強火・弱火と調節する高温自動温度調節機能が作動することがあります。(最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。)この状態が約30分以上続いた場合、または温度がさらに上昇した場合は自動消火します。(自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっています。やけどに注意してください。)調理に支障がある場合は、センサー解除機能(強火力バーナー)をお使いください。

グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときはから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水（約200㎖）を入れて、約10分から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。

グリル消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約20分たつと自動消火し、同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせする機能です。22

●**グリル消し忘れ消火機能が作動したら**
すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。
グリル水入れ皿にたまった脂などを掃除して再度点火操作をしてください。

調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能が作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリル消し忘れ消火短縮機能

グリル使用中、長時間グリルとびらを開けなかった場合、火が消えるのを20分→15分に短縮します。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。また、続けて使用する場合のように庫内温度が上がっている場合は、火が消えるのを17分→12分に短縮します。）22

●**グリル消し忘れ消火短縮機能が作動したら**
すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作をしてください。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。）22

●**グリル過熱防止センサーが作動したら**
グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分待ってから点火操作をしてください。

調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、鶏肉など。

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります）22

●**グリル水切れセンサーが作動したら**
すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。
（調理時間の目安としてもお使いいただけます。）

- **グリルを続けて使用する場合は約3分、間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。**

グリル水入れ皿の出し入れ

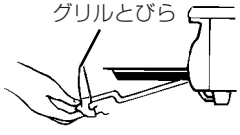
グリル水入れ皿のセット

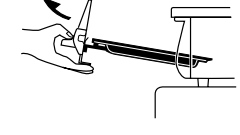
グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受けの後部2箇所の凸部を長穴に入るようにしてセットします。

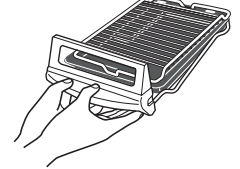
グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の凹部と長穴に確実にセットします。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼きものの出し入れ・反転・確認が簡単に行えます。

取り出すとき

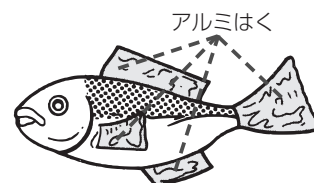
グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。

持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍してないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
●たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

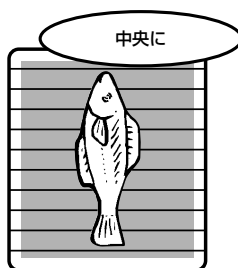
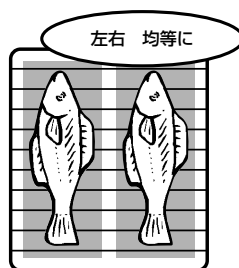
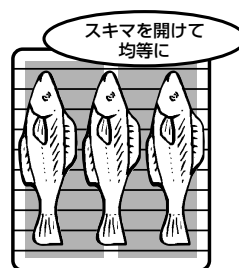
塩加減のコツ

●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

魚焼きのこつ

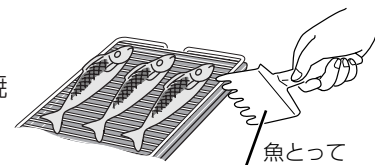
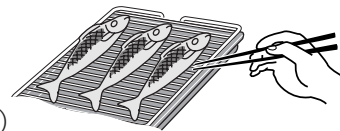
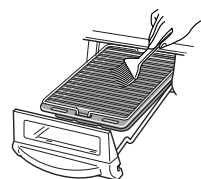
予熱が必要

●あらかじめ3～4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。ただし焦げつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

魚の置きかた

●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を1尾 焼く場合

魚を2尾 焼く場合

魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3～4分ほどグリルを加熱します。焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
●焼き上がった魚を取り出すには？
はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、取り出します。
フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。
なお、くっついた魚を簡単にはがすことができる別売部品の魚とって（RTO-ST1）を用意しています。23

魚とって が付属のとき（KG-508Cのみ）
①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
②焼きあがった魚や焼物の下側に魚とってを入れて、くっついた焼物をグリル焼網からはがします。
③小さい焼物なら、そのまますくい取って取り出せます。

お願い

・魚とってはグリル庫内に保管しないでください。魚とってがグリル庫内で引っかかり、グリルとびらが引き出せなくなることがあります。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。さらに強火力バーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※なべや油が大変熱くなっていますので、やけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてから点火してください。

焦げつき消火機能が作動

煮物などで水分がなくなり、なべ底が焦げつきはじめたら、なべを傷める前に自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。さらに強火力バーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

消し忘れ消火機能が作動

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。
（標準バーナー・強火力バーナー約2時間、グリル約20分）
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。さらに強火力バーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。22

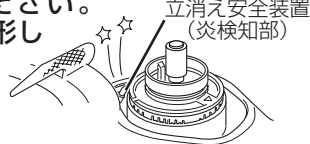
●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります。）
※ガスが止まると同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。さらに強火力バーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認し、グリルの場合はグリルとびらを開け空気を入れ替えて、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふき取ってから点火してください。

お願い

- **立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふき取ってください。**
- **立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。**

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。器具栓つまみを消火の状態にもどさない場合、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴って、お知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。1

グリル水切れセンサーが作動

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと、自動消火する場合があります。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火してください。

乾電池が消耗

乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴って、電池交換サインが点灯してお知らせします。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
※乾電池を交換してください。8

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また、連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分待ってから点火操作をしてください。

グリル消し忘れ消火短縮機能作動

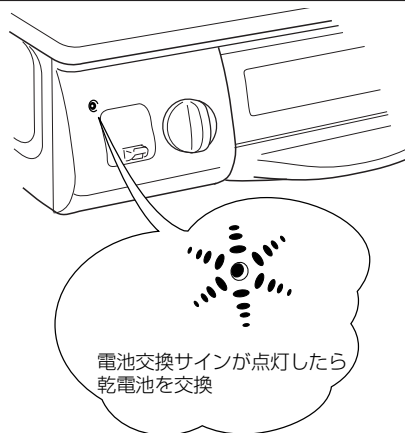
グリル使用中、長時間グリルとびらを開けなかった場合、火が消えるのを20分→15分に短縮します。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。また、続けて使用する場合のように庫内温度が上がっている場合は、火が消えるのを17分→12分に短縮します。）22

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分待ってから点火操作をしてください。

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能、消し忘れ消火機能などの制御やグリル過熱防止センサーなどの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サイン（ランプ）がついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換サイン（ランプ）が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器すべてが使用できなくなります。器具栓つまみを回し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになっています。電池交換サイン（ランプ）が点灯したら、新しい乾電池と交換してください。

お願い

- **乾電池は単1アルカリ乾電池をご使用ください。**
- **乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量がなくなったときは、点灯しません。**

お手入れのしかた

⚠注意

■**点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う**

●やけどや器具の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください。）
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■**お手入れ時は、バーナーキャップ・ごとく・しる受け・グリル排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・水入れ皿受け・グリル水入れ皿）ははずせます。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。**

●はずした部品は「部品の取り付け」を参照して取り付けてください。8

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
●グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●グリル庫内が脂で汚れていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用してください。
④水洗いした後は必ずふきとり、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

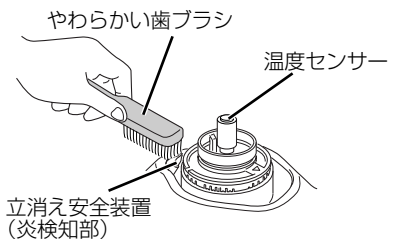
使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし　 毛先のやわらかいブラシ　 やわらかい布　 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	●布・スポンジたわし、ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし　 毛先の硬いブラシ　 ナイロンたわし　 亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー　 みがき粉　 スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー　 重曹　 歯みがき粉	●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器表面や前面パネルには絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性・漂白剤　 シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

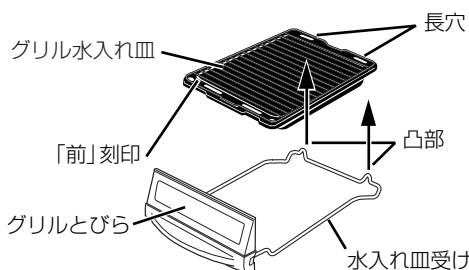
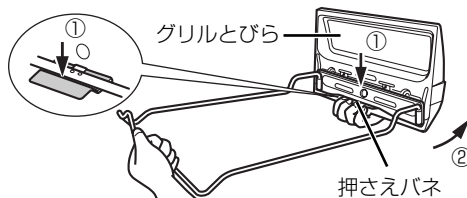
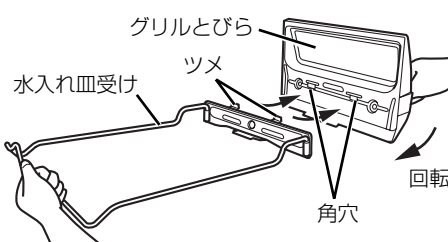
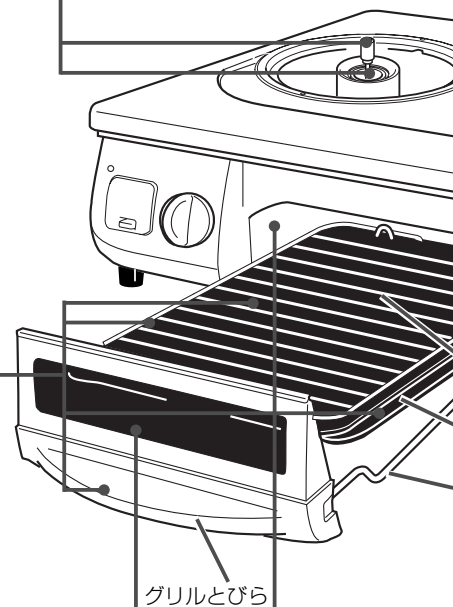
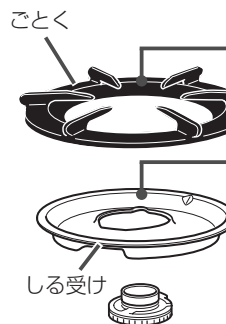
お手入れのしかた

立消え安全装置（炎検知部）・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気がついていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふき取ってください。

硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布でふき取ってください。

●グリル水入れ皿の取り付け
グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受けの後部2箇所の凸部を長穴に入るようにしてセットします。

●グリルとびらの取りはずしかた
1．押さえバネを ①の方向に下げる。
2．グリルとびらを ②の方向にたおす。

●グリルとびらの取り付けかた
1．水入れ皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2．の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

・グリル水入れ皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
・押さえバネには変形してもどらなくなるほど必要以上に力を加えないでください。変形してしまうとグリルとびらが正しく取り付けられなくなって使用中にはずれる場合があり、やけどやけがの原因になります。

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。
汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふき取る。

みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。

グリル庫内

・使用後はそのつどやわらかい布やスポンジでふき取る脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。
・乾いた布で仕上げをする

ごとく・しる受け・グリル排気口カバー・ホーロートッププレート（RKG-541E5R・RKG551E6R）

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないと汚れが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

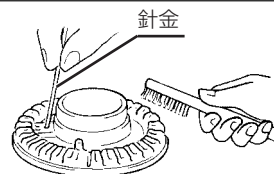
・台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
・重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮こむと落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いし、水気をふき取ります。
・弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

しる受け（ステンレス製）、ごとく・グリル排気口カバーはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は、「交換部品」23を参照願います。

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

・バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
・煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

機器表面・前面パネル

・台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふき取る。

・スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
・印刷・塗装面にはみがき粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

グリル排気口カバー
バーナーキャップ
グリル焼網
グリル水入れ皿
水入れ皿受け

フッ素コートトッププレート（RKG-541E5R・RKG551E6R以外）

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふき取る。

・トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたり、キズがついたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
・長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
・トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

19 故障かな？と思ったら

⚠警告	■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する あわてずガス栓を閉めてください。

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか？	10
	●LPガスがなくなりかけていませんか？（LPガスをご使用の場合）	—
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など） ⇒点火操作を繰り返してください。	—
	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	18
	●立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	6・17・18
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	6・8
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	4
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	22
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	8・15
	●グリルはコンロバーナーに比べ着火までに時間がかかります。器具栓つまみを数秒間押し続けてください。	10
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？ ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	3・9
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか？ ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	9
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	15
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？	18
	●立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	6・17・18
	●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？	6・8
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	22
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ 使用しないでください。	4
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	5・9
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますがバーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	10
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	―
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
④バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。	―
⑤ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？	3
	●ゴム管が確実に接続されていますか？	3・9
⑥コンロバーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか？	7・11
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量があっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？ まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することがあります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ ⇒解凍して再点火してください。	―
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ ⇒水を加え弱火でようすを見ながら調理してください。	12
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなどは焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ ⇒焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 強火⟷弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	15
⑦調理中に消火する	●長時間使っていませんか？ ⇒消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	1・11 13・15
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分待ってから使用してください。	

21 故障かな？と思ったら

<table>
<tr><th>こんな場合は</th><th>調べてください</th><th>参照ページ</th></tr>
<tr><td rowspan="6">⑧グリル使用時
・焼けすぎる
・焼け足りない
・焼けムラ
・煙が出る</td><td>●しっかり解凍していますか？</td><td rowspan="4">14</td></tr>
<tr><td>●みそや粕は取ってから焼いていますか？</td></tr>
<tr><td>●魚の置き方は合っていますか？</td></tr>
<tr><td>●塩加減は良いですか？</td></tr>
<tr><td>●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。</td><td rowspan="2">13</td></tr>
<tr><td>●はじめてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。</td></tr>
<tr><td rowspan="2">⑨赤いランプが点滅する
・電池交換サイン
・操作部のモードランプ</td><td>●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの器具栓つまみを消火の状態にもどしましたか？器具栓つまみをもどさないと電池が消耗します。</td><td>10・15</td></tr>
<tr><td>●乾電池の交換時期が近づいています。
⇒新しい乾電池を用意してください。</td><td>15</td></tr>
<tr><td rowspan="3">⑩部品が変色する
・表面が変色する
・ごとくが変色する</td><td>●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？</td><td>16</td></tr>
<tr><td>●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。</td><td>—</td></tr>
<tr><td>●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。</td><td>—</td></tr>
<tr><td rowspan="4">⑪ブザーが鳴った
・数回鳴った
・鳴り続ける</td><td>●安全機能が作動しています。
⇒確認してください。</td><td>22</td></tr>
<tr><td>●乾電池が消耗しています。
⇒新しい乾電池と交換してください。</td><td>8・15・22</td></tr>
<tr><td>●グリル使用中に3分ごとにブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。</td><td>1・13</td></tr>
<tr><td>●安全機能により消火したときに器具栓つまみがもどされていません。
⇒器具栓つまみを消火の状態にもどしてください。</td><td>1・15</td></tr>
<tr><td>⑫グリルのみ使用してもトッププレートが熱くなる</td><td>●グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。使用中・使用後しばらくは、トッププレートに触れないように注意してください。</td><td>—</td></tr>
</table>

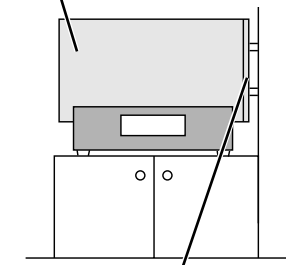
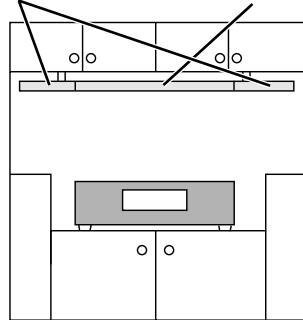
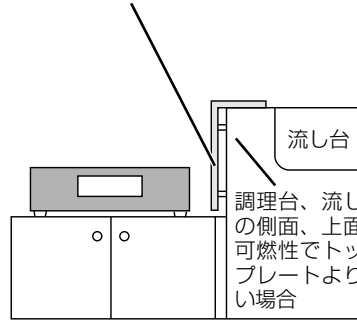
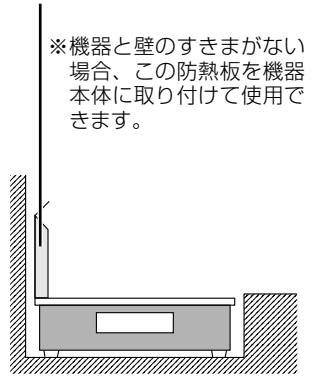
なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

表示とブザーについて

<table>
<tr><th>ブザー音</th><th>部位</th><th>内容</th><th>原因</th><th>処置と再使用時の注意</th><th>参照ページ</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ピー5回</td><td rowspan="2">標準バーナー
強火力バーナー</td><td>天ぷら油過熱防止機能作動
焦げつき消火機能作動</td><td>調理油の過熱
焦げつき</td><td>●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の⑥を確認する。
●やけどに注意して再点火を行う。
●天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。</td><td>11・15</td></tr>
<tr><td>温度センサー過熱防止機能作動</td><td>消し忘れによる過熱
から炊きなど</td><td>●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の⑥を確認する。
●やけどに注意して再点火を行う。
●温度センサー過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。</td><td>15</td></tr>
<tr><td rowspan="9">ピー3回</td><td rowspan="3">標準バーナー
強火力バーナー</td><td>立消え安全装置の作動</td><td rowspan="2">炎の吹き消え
煮こぼれした場合
点火しなかった場合
など</td><td rowspan="2">●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の①、②を確認する。
●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。</td><td rowspan="2">15</td></tr>
<tr><td>点火時着火しなかった</td></tr>
<tr><td>コンロ消し忘れ消火機能作動</td><td>使用開始から約2時間経過し自動消火しました。</td><td>●器具栓つまみを消火の状態にもどす。
●続けて使用する場合は、再点火を行う。</td><td>11・15</td></tr>
<tr><td>強火力バーナー</td><td>センサー解除機能終了</td><td>約30分が経過し自動消火しました。</td><td>●器具栓つまみを消火の状態にもどす。</td><td>12</td></tr>
<tr><td>標準バーナー
強火力バーナー
グリル</td><td>電池交換サインのお知らせ</td><td>乾電池の消耗</td><td>●乾電池を交換してください。</td><td>8・15</td></tr>
<tr><td rowspan="5">グリル</td><td>立消え安全装置の作動</td><td rowspan="2">炎の吹き消え
点火しなかった場合
など</td><td rowspan="2">●「故障かな?と思ったら」の「こんな場合は」の①、②を確認する。
●グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。</td><td rowspan="2">15</td></tr>
<tr><td>点火時着火しなかった</td></tr>
<tr><td>グリル過熱防止センサー作動</td><td>グリルのから焼き
消し忘れ
連続して使用した場合
少ない食材など</td><td>●器具栓つまみを消火の状態に戻し、約3分グリル庫内の温度が冷えるのを待ってから再点火を行う。
●作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。</td><td>13・15</td></tr>
<tr><td>グリル水切れセンサー作動</td><td>グリル水入れ皿に水がはいっていない、または水がなくなりかけている。</td><td>●グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火する。</td><td>13・15</td></tr>
<tr><td>グリル消し忘れ消火機能作動</td><td>設定した時間が経過し自動消火しました。</td><td>●器具栓つまみを消火の状態に戻す。</td><td>13・15</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ブザーが鳴り続ける(約8秒)</td><td>標準バーナー
強火力バーナー
グリル</td><td>温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障</td><td rowspan="2">部品が故障しています。</td><td rowspan="2">●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。</td><td rowspan="2">別添
連絡先一覧表</td></tr>
<tr><td>強火力バーナー</td><td>センサー解除スイッチ故障</td></tr>
</table>

別売部品のご紹介

●防熱板

設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●魚とって　RTO-ST1

魚の取り出しや、盛り付けに便利です。14

- 別売部品をお求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。
- 防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

●消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

交換部品		希望小売価格（税込）	部品番号
バーナーキャップ	（強火力バーナー用）	￥1,050	151-347-000
	（標準バーナー用）	￥840	151-295-000
しる受け	（強火力バーナー用）	￥525	009-270-000
	（標準バーナー用）	￥525	009-271-000
ごとく		￥735	010-269-000
グリル排気口カバー		￥735	050-032-000
グリル水入れ皿		￥840	070-182-000
グリル焼網		￥735	071-050-000

※乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。
（2010年1月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

●当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

http://www.rinnai-style.jp/

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。

●ガス通路部にほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口に必ずキャップをしてください。

●乾電池をはずしておいてください。

●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『故障かな？と思ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、または当社事業所へご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 製品名・ガス種類 (8)　(2) 型式の呼び (銘板表示のもの) (8) および品名 (1) (3) 故障または異常の内容 (できるだけくわしく) (4) ご住所・お名前・電話番号・道順　(5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。(詳細は保証書をご覧ください。) 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後5年間となっています。(補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です)
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類 (ガスグループ) が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤルをご利用ください。 0120-054-321
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

25 仕様

品　名	RTS-336WNTS(BK)-L KGE-70NTSL KS560 KRT-56F RTS-336WNTS(SL)-L KGE-81NTSL KGK560L RS-81NTSL VH-56NTS	RTS-336WNTS(BK)-R RTS-336WNTS(SL)-R KG-508C KGE-91NTSR KGT-56NTS	RTS-336WNTS(SL)-L	RTS-336WNTS(SL)-R
型式の呼び	RTS-336WNTS-L RTS-337WNTS-L	RTS-336WNTS-R RTS-337WNTS-R	RTS-336WNTS(G)-L RTS-337WNTS(G)-L	RTS-336WNTS(G)-R RTS-337WNTS(G)-R
型式名	RTS-336WNTS RTS-337WNTS		RTS-336WNTS(G) RTS-337WNTS(G)	
種類	グリル付ガステーブル			
点火方式	圧電点火式			
外形寸法	高さ203mm×幅564mm×奥行422mm			
質量（本体）	9.0kg			
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管			
付属品	取扱説明書、保証書、単1形アルカリ乾電池（2個）			

品　名	RKG-541E5R RKG551E6R
型式の呼び	RTS-336WNCTS-R RTS-337WNCTS-R
型式名	RTS-336WNTS RTS-337WNTS
種類	グリル付ガステーブル
点火方式	圧電点火式
外形寸法	高さ203mm×幅566mm×奥行422mm
質量（本体）	9.0kg
ガス接続	9.5mmφガス用ゴム管
付属品	取扱説明書、保証書、単1形アルカリ乾電池（2個）

使用ガス 使用ガスグループ			1時間当たりのガス消費量			
			個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
			強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	L3	(4A・4B・4C)	2.79kW	1.62kW	1.60kW	5.50kW
	L2	(5A・5AN・5B)	2.84kW	1.62kW	1.60kW	5.50kW
	L1	(6B・6C・7C)	2.97kW	2.03kW	1.60kW	6.50kW
	5C		2.97kW	1.80kW	1.60kW	6.20kW
	6A		2.97kW	1.80kW	1.60kW	6.30kW
	12A 13A		3.91kW 4.20kW	2.28kW 2.45kW	1.49kW 1.60kW	7.18kW 7.70kW
	13A（G）		4.20kW	2.45kW	1.60kW	7.70kW
LPガス用			4.21kW	2.46kW	1.60kW	7.70kW

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください）

製品についてのお問い合わせは

本　　社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1-6-6
東京支店 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1-6-6
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7－1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5－5
札幌支店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1－74
中部支社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2-1
高松支店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

336WNTS-31A×06(00)
100630 Ⓚ
06000005141620